

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Динской механико-технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ПОДГОТОВКА К ХРАНЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ, ПЕРВИЧНАЯ
ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

по профессии 35.01.09 Мастер растениеводства

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. ПОДГОТОВКА К ХРАНЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ, ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 35.01.09 Мастер входящей в состав укрупненной группы 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации, переработке
2. Осуществлять хранение продукции растениеводства
3. Проводить первичную переработку урожая

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки по профессии рабочего 16668 Плодоовощевод, 11493 Виноградарь при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- первичной обработки, подготовки к хранению и первичной переработки различных видов продукции растениеводства.

уметь:

- осуществлять приемы первичной обработки и первичной переработки продукции (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) с соблюдением правил безопасности

знать:

- требования действующих стандартов к продукции растениеводства
- приемы первичной обработки различных видов продукции растениеводства;
- способы транспортировки и хранения различных видов продукции растениеводства;
- приемы первичной переработки различных видов продукции растениеводства.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 525 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 165 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 55 часов;

учебной практики – 144 часа

производственной практики – 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации и переработке.
ПК 4.2.	Осуществлять хранение продукции растениеводства.
ПК 4.3.	Проводить первичную переработку урожая.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1 – 4.2	МДК 04.01 Технологии подготовки продукции растениеводства к хранению, реализации и переработке	306	60	25	30	108	108
ПК 4.3.	МДК 04.02 Технологии первичной переработки продукции растениеводства	219	50	24	25	36	108
Всего:		525	110	49	55	144	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 04.01 Технологии подготовки продукции растениеводства к хранению, реализации и переработке		60	
Тема 1.1 Способы хранения продукции растениеводства	Содержание	16	
	1. Процессы, происходящие при хранении различных видов продукции растениеводства	1	1
	2. Факторы, влияющие на сохранность различных видов продукции растениеводства	1	1
	3. Значение подготовки к хранению продукции растениеводства	1	1
	4. Послеуборочная доработка плодовоовощной продукции	1	1
	5. Значение хранения запасов.	1	1
	6. Калибровка продукции растениеводства	1	1
	7. Формирование партий продукции растениеводства для хранения	1	2
	8. Подготовка хранилищ к приему нового урожая	1	1
	9. Современные способы хранения продукции растениеводства.	1	1
	10. Теоретические основы хранения. Биологические основы лежкости	1	1
	11. Дыхание продукции при хранении	1	1
	12. Способы продления периода дозревания и увеличения периода и хранения продукции	1	1
	13. Способы размещения и режимы хранения в условиях естественной, принудительной и активной вентиляции	1	1
	14. Полевые способы хранения. Технология хранения картофеля и овощей в буртах и траншеях	1	1

15.	Временное хранение	1	1
16.	Стационарные хранилища. Холодильники.	1	2
Практические занятия		13	
1.	Практическое занятие № 1 Осуществление приемов подготовки к хранению партий зерновых культур	1	
2.	Практическое занятие № 2 Осуществление приемов подготовки к хранению партий масличных культур	1	
3.	Практическое занятие № 3 Осуществление приемов подготовки к хранению партий картофеля	1	
4.	Практическое занятие № 4 Осуществление приемов подготовки к хранению корнеплодов		
5.	Практическое занятие № 5 Осуществление приемов подготовки к хранению партий капусты	1	
6.	Практическое занятие № 6 Осуществление приемов к подготовки к хранению луковиц тюльпана	1	
7.	Практическое занятие № 7 Осуществление приемов к подготовки к хранению черенков роз	1	
8.	Практическое занятие № 8 Осуществление приемов подготовки к хранению партий винограда	1	
9.	Практическое занятие № 9 Осуществление приемов подготовки к хранению косточковых плодов	1	
10.	Практическое занятие № 10 Осуществление приемов подготовки к хранению семечковых плодов	1	
11.	Практическое занятие № 11 Определение емкости буртов и траншей и площади под буртовую площадку	1	
12.	Практическое занятие № 12 Составление схемы размещения плодов и овощей в холодильных камерах	1	
13.	Практическое занятие № 13 Расчет вместимости холодильной камеры для хранения	1	
Самостоятельная работа		15	
Подготовить схему размещения продукции растениеводства в холодильниках.		5	
Написать сообщение на тему «Хранение косточковых плодов»		5	
Подготовить реферат на тему «Хранение капусты»		5	

Тема 1.2. Подготовка продукции растениеводства к реализации и переработке	Содержание		19	
	1.	Основы стандартизации и управления качеством продукцией растениеводства	1	2
	2.	Сертификация продукции растениеводства	1	1
	3.	Требования, предъявляемые к качеству продукции растениеводства	1	1
	4.	Повреждения и болезни различных видов продукции растениеводства	1	1
	5.	Виды тары. Способы упаковки	1	1
	6.	Расчет потребности в таре и упаковочных материалах	1	2
	7.	Упаковка различных видов продукции растениеводства	1	2
	8.	Транспортирование различных видов продукции растениеводства	1	1
	9.	Технология товарной обработки различных видов продукции растениеводства	1	1
	10.	Значение развития переработки сельскохозяйственного сырья в местах производства продукции	1	2
	11.	Первичная обработка зерновых культур и подготовка их к переработке	1	2
	12.	Подготовка зерна к помолу в муку и к переработке в крупу	1	1
	13.	Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья	1	1
	14.	Принципы и методы консервирования	1	1
	15.	Подготовка сырья к консервированию	1	1
	16.	Подготовка к переработке масличных семян	1	1
	17.	Технологический процесс приема и подготовки сырья для крупяного производства	1	1
	18.	Технологический процесс приема и подготовки сырья для приготовления комбикорма	1	1
	19.	Дифференцированный зачет	1	
		Практические занятия	12	
	1.	Практическое занятие № 14 Изучение стандартов для продукции растениеводства.	1	
	2.	Практическое занятие № 15 Изучение санитарно-гигиенические требования к продукции растениеводства.	1	
	3.	Практическое занятие № 16 Определение классности продукции растениеводства.	1	
4.	Практическое занятие № 17 Расчет потребности в таре и упаковочных	1		

	материалах		
5.	Практическое занятие № 18 Определение качества тары под закладку на хранение	1	
6.	Практическое занятие № 19 Оценка качества зерновых культур по органолептическим признакам	1	
7.	Практическое занятие № 20 Оценка качества овощных культур по органолептическим признакам	1	
8.	Практическое занятие № 21 Оценка качества плодово-ягодных культур по органолептическим признакам	1	
9.	Практическое занятие № 22 Сортировка и калибровка овощных культур	1	
10.	Практическое занятие № 23 Сортировка и калибровка картофеля.	1	
11.	Практическое занятие № 24 Сортировка и калибровка яблок.	1	
12.	Практическое занятие № 25 Выявление брака продукции растениеводства.	1	
Самостоятельная работа		15	
Подготовить конспект на тему «Виды растительного сырья»		3	
Подготовить реферат на тему «Реализация плодово-ягодной продукции»		4	
Презентация «Подготовка винограда к переработке»		8	
<i>Всего за 3 курс 6 семестр</i>		90	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
1. Систематическое изучение материала по изучаемым темам: основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов.			
2. Подготовка тематических подборок по изучаемой теме.			
3. Решение ситуационных задач, выполнение тестовых заданий.			
4. Подготовка фото и видео презентаций.			
Учебная практика		108	
Виды работ			
1.	Техника безопасности при работе в овощехранилище и в буртах	6	
2.	Анализ и оценка типовых проектов хранилищ	6	
3.	Составление схем загрузки и выгрузки продукции в хранилище	6	
4.	Определение вместимости хранилища для конкретного вида продукции растениеводства навалом и в контейнерах	6	
5.	Расчет убыли массы овощей и плодов конкретного вида по действующим нормам	6	
6.	Проведение товарного анализа проб отходов и технологического брака	6	
7.	Определение качества выращенных различных видов продукции растениеводства для закладки на хранение	6	

8. Подготовка к хранению лука	6	
9. Подготовка к хранению чеснока	6	
10. Подготовка к хранению винограда	6	
11. Подготовка к хранению картофеля	6	
12. Определение качества партии продовольственного картофеля по действующему стандарту	6	
13. Определение качества партии винограда по действующему стандарту	6	
14. Определение качества партии клубники по действующему стандарту	6	
15. Сортировка, калибровка и упаковка овощных культур	6	
16. Сортировка, калибровка и упаковка яблок	6	
17. Сортировка, калибровка и упаковка клубники	6	
18. Сортировка, калибровка и упаковка малины	6	
Производственная практика	108	
Виды работ		
1. Подготовка овощехранилищ к зимнему хранению овощей (просушивание, проветривание, побелка)	6	
2. Дезинфекция овощехранилищ (обработка стен, полов, стеллажей, тары и инвентаря)	6	
3. Подготовка траншей и буртов	6	
4. Укладка овощей на хранение в хранилища различного типа	6	
5. Укладка фруктов на хранение в хранилища различного типа	6	
6. Укладка картофеля на хранение в хранилища различного типа	6	
7. Укладка корнеплодов на хранение в хранилища различного типа	6	
8. Укладка капусты на хранение в овощехранилище	6	
9. Уход за картофелем в хранилище	6	
10. Уход за корнеплодами в хранилище (выбраковка, проветривание, опыление мелом)	6	
11. Подготовка к хранению черенков виноградника	6	
12. Подготовка к хранению черенков роз	6	
13. Подготовка овощей к первичной переработке	6	
14. Подготовка клубники к замораживанию	6	
15. Подготовка яблок к замораживанию	6	
16. Подготовка малины к замораживанию	6	
17. Подготовка укропа к замораживанию	6	
18. Подготовка яблок к сушке	6	
МДК 04.02 Технологии первичной переработки	50	

продукции растениеводства			
Тема 2.1. Приемы первичной переработки продукции растениеводства	Содержание	26	
	1. Характеристика основных технологических операций при переработке плодовоовощной продукции.	1	1
	2. Значение консервирования плодов и овощей. Методы и способы консервирования.	1	1
	3. Подготовка сырья к консервированию.	1	2
	4. Фасование продукта в тару, герметизация и стерилизация готовой продукции.	1	2
	5. Маркировка и хранение готовой продукции.	1	2
	6. Технология производства сока из плодов и овощей.	1	2
	7. Виды брака консервов.	1	2
	8. Овощные и плодовые маринады.	1	1
	9. Квашение, соление и мочение плодов и овощей.	1	2
	10. Подготовка тары к засолке, маринованию, квашению.	1	2
	11. Квашение капусты. Мочение яблок и ягод.	1	2
	12. Соление огурцов и томатов.	1	2
	13. Технология производства продуктов, уваренных с сахаром.	1	1
	14. Сушка плодов и овощей.	1	1
	15. Производство быстрозамороженных овощей и плодов.	1	1
	16. Сульфитация.	1	1
	17. Оценка качества переработанной плодовоовощной продукции	1	2
	18. Технология переработки картофеля.	1	2
	19. Технология переработки грибов.	1	2
	20. Первичная обработка зерновых культур и подготовка их к переработке.	1	2
	21. Подготовка зерна к помолу в муку и к переработке в крупу.	1	1
	22. Производство растительных масел.	1	2
	23. Производство сахара.	1	1
	24. Технология производства комбикормов.	1	1
	25. Технология производства плодово-ягодных вин	1	1
	26. Основы пивоварения.	1	1
	Практические занятия	24	
	1. Практическое занятие № 1 Безопасность на предприятиях,	1	

	перерабатывающих продукцию растениеводства		
2.	Практическое занятие № 2 Производственная санитария	1	
3.	Практическое занятие № 3 Расчет потребности в сырье для производства плодовоовощных консервов	1	
4.	Практическое занятие № 4 Расчет потребности в материалах для производства плодовоовощных консервов	1	
5.	Практическое занятие № 5 Подготовка тары и сырья к переработке.	1	
6.	Практическое занятие № 6 Маркировка тары	1	
7.	Практическое занятие № 7 Оценка качества плодовых консервов по органолептическим признакам	1	
8.	Практическое занятие № 8 Выбраковка консервов	1	
9.	Практическое занятие № 9 Изучение технологии производства сока из плодовоовощной продукции	1	
10.	Практическое занятие № 10 Признаки свежести и зрелости зерна.	1	
11.	Практическое занятие № 11 Стандарты переработки зерна	1	
12.	Практическое занятие № 12 Стандарты переработки овощей	1	
13.	Практическое занятие № 13 Стандарты переработки плодов	1	
14.	Практическое занятие № 14 Стандарты переработки картофеля	1	
15.	Практическое занятие № 15 Стандарты переработки грибов	1	
16.	Практическое занятие № 16 Стандарты переработки масленичных семян	1	
17.	Практическое занятие № 17 Методы определения качества муки	1	
18.	Практическое занятие № 18 Методы определения качества крупы	1	
19.	Практическое занятие № 19 Оценка качества квашенной капусты	1	
20.	Практическое занятие № 20 Оценка качества моченных яблок	1	
21.	Практическое занятие № 21 Оценка качества соленых огурцов	1	
22.	Практическое занятие № 22 Оценка качества соленых томатов	1	
23.	Практическое занятие № 23 Оценка качества маринованных грибов	1	
24.	Практическое занятие № 24 Оценка качества яблочного сока	1	
Самостоятельная работа		25	
Подготовить реферат на тему « Производство комбикорма»		5	
Подготовить доклад на тему « Продукция, получаемая из картофеля»		5	
Презентация «Переработка винограда»		15	
<i>Всего за 3 курс 6 семестр</i>		75	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			

1. Систематическое изучение материала по изучаемым темам: основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов. 2. Подготовка тематических подборок по изучаемой теме. 3. Решение ситуационных задач, выполнение тестовых заданий.		
Учебная практика	36	
Виды работ		
1. Подготовка тары к засолке, маринованию, квашению.	6	
2. Способы и приемы нарезки овощей и фруктов для переработки	6	
3. Подготовка овощей к дальнейшей переработке: сортировка, мойка, измельчение сырья	6	
4. Подготовка плодов и ягод к дальнейшей переработке: сортировка по качеству, отбраковка, калибровка, мойка, удаление плодоножки	6	
5. Утилизация отходов при подготовке к переработке продукции растениеводства	6	
6. Дифференцированный зачет	6	
Производственная практика	108	
Виды работ		
1. Квашение капусты	6	
2. Мочение яблок	6	
3. Соление огурцов	6	
4. Соление томата	6	
5. Переработка томата в шоре, пасту, соус, сок	6	
6. Маринование грибов	6	
7. Приготовление компота из ягод	6	
8. Приготовление соков с мякотью	6	
9. Приготовление повидла	6	
10. Сушка овощей	6	
11. Сушка фруктов	6	
12. Сушка ягод	6	
13. Заморозка овощей	6	
14. Заморозка плодов и ягод	6	
15. Консервация овощей	6	
16. Консервация плодов и фруктов	6	
17. Дегустационная оценка переработанной продукции растениеводства	6	
18. Дифференцированный зачет	6	
Всего	525	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: Агрономии; лаборатории: Технологии производства продукции растениеводства; полигона: опытные участки.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, принтер, сканер, мультимедийный проектор.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, принтер, сканер, мультимедийный проектор.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- столы, стулья по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.
- комплект инструментов и приспособлений.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование и инструмент для агрономических работ;
- контрольно-измерительный инструмент и приспособления;
- станок;
- средства защиты и спецодежда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые будут проводиться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Баздырева Г.И. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства. – М.ИНФР-м, 2017
2. Виноград: основы технологии хранения: Учебное пособие. - СПб.: Издательство «Лань», 2016
3. Глущенко Н.А., Глущенко Л.Ф Сооружения для хранения продукции растениеводства и животноводства -: КолосС, 2017
4. Загиблов А.Ф. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. – М. Агропромиздат 2016
5. Личко Н.М. Технология переработки продукции растениеводства/Под ред.-:КолосС, 2018
6. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник – СПб.: Троицкий мост, 2020
7. Манжесов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С. Технология хранения растениеводческой продукции: КолосС, 2016
8. Фирсов И.П. Практикум по технологии производства продукции растениеводства. Уч. пособие «Лань», 2018

Дополнительные источники:

1. Широков Е.П., Полегаев В.И. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. Часть 1. Картофель, плоды, овощи: Колос, 2017
2. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Поморцева Т.И. Учебник для нач. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019

Интернет-ресурсы

<http://window.edu.ru/>

<http://elibrary.ru/startsession.asp? www.cnshb.ru>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин Биологические основы агрономии, Безопасность жизнедеятельности, Экологии, Биологии, Химии.

Учебная практика проводится в учебном заведении рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков и производственная практика профессиональных модулей проходит совмещено, т.к. они дополняют друг друга. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики.

Учебная практика реализуется в лабораториях с использованием оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ.

Производственная практика реализуется в организациях сельскохозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области агрономии.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего образования, соответствующего профилю преподаваемого междисциплинарного курса и стажа работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие среднего профессионального или высшего образования, соответствующего профилю профессионального модуля на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников и стажа работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Готовить продукцию растениеводства к хранению, реализации и переработке.	<p>Уметь: осуществлять приемы первичной обработки продукции (сушка, сортировка, калибровка, и др.) с соблюдением правил безопасности.</p> <p>Знать: требования действующих стандартов к продукции растениеводства;</p>	<p>Текущий контроль - устный опрос, тестирование, контрольная работа</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания на практике</p> <p>Промежуточная аттестация — дифференцированный зачет</p> <p>Итоговая аттестация — экзамен квалификационный</p>
ПК 4.2. Осуществлять хранение продукции растениеводства	<p>Уметь: транспортировать и хранить различные виды продукции растениеводства.</p> <p>Знать: требования действующих стандартов к продукции растениеводства способы транспортировки и хранения различных видов продукции растениеводства.</p>	<p>Текущий контроль - устный опрос, тестирование, контрольная работа</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания на практике</p> <p>Промежуточная аттестация — дифференцированный зачет</p> <p>Итоговая аттестация — экзамен квалификационный</p>
ПК 4.3. Проводить первичную переработку урожая	<p>Уметь: осуществлять приемы первичной переработки продукции (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) с соблюдением правил безопасности</p> <p>Знать: требования действующих стандартов к продукции растениеводства; приемы первичной обработки различных видов продукции растениеводства; приемы первичной переработки различных видов продукции растениеводства.</p>	<p>Текущий контроль - устный опрос, тестирование, контрольная работа</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания на практике</p> <p>Промежуточная аттестация — дифференцированный зачет</p> <p>Итоговая аттестация — экзамен квалификационный</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь: анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Наблюдение и оценка достижений, обучающихся на практических занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Уметь: организовывать рабочее место; применять современную научную профессиональную терминологию; работать с технологической документацией; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	Наблюдение и оценка достижений, обучающихся на практических занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Уметь: анализировать рабочую ситуацию; быстро реагировать и устранять недочеты при проведении полевых работ;	Экспертное наблюдение за умением учащегося организовывать рабочее место. Оценка действий учащегося в непредвиденной ситуации.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Уметь: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;	Наблюдение и оценка достижений, обучающихся на практических занятиях, учебной и

	<p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p>	<p>производственной практике.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Уметь: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Наблюдение за поведением учащихся при посещении выставок, конкурсов, ярмарках.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Уметь: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; проявлять доброжелательность, взаимопомощь, тактичность;</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях, учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.</p>	<p>Уметь: организовывать работу бригады, распределять обязанности и виды деятельности в команде; выполнять расчеты норм выработки; соблюдать профессиональную этику, проявлять лояльность, коммуникабельность;</p>	<p>Отзывы руководителей и работодателей.</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Выполнять профессиональные навыки в условиях исполнения воинской обязанности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>